

Ter-Vinum

Indication Géographique Protégée Méditerranée Rosé
La Folie Safranier
10°5



TERROIR

SOL : sol sableux, mêlé de galets siliceux

CEPAGES : Caladoc, Syrah,...

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

MODE DE CULTURE : raisonné

VINIFICATION : Claude Hilt, vigneron et désormais découvreur, élabore ce vin comme s'il provenait de ses propres vignes. Les vins sont obtenus par pressurage direct et fermentation alcoolique à basse température. Une filtration a lieu lors de la mise en bouteille.

Pour obtenir un degré alcoolique de 10,5% vol, les vendanges sont très précoces (en légère sous-maturité). Claude Hilt sélectionne des cépages qui se prêtent bien à cette vendange précoce.

PRODUCTION ANNUELLE : en raison de sa spécificité de production (vendanges précoces) le volume produit se décide au mois d'août, faisant ainsi de ce produit un vin dont les quantités sont limitées.

DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur rose tuu pâle et brillante.

NEZ : Aromatique intense, arômes de fruits exotiques, pêche et groseille.

BOUCHE : Gourmande, ronde, rafraîchissante et bien équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8°C et 12°C

CONSOMMATION : toujours frappé, allongé ou non de glaçons, c'est la boisson par excellence des apéritifs détendus et des repas improvisés.

Ter-Vinum

Indication Géographique Protégée Méditerranée Rosé
Little Safranier
10°5

TERROIR

SOL : sol sableux, mêlé de galets siliceux

CEPAGES : Caladoc, Syrah,...

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

MODE DE CULTURE : raisonné

VINIFICATION : Claude Hilt, vigneron et désormais découvreur, élabore ce vin comme s'il provenait de ses propres vignes. Les vins sont obtenus par pressurage direct et fermentation alcoolique à basse température. Une filtration a lieu lors de la mise en bouteille.

Pour obtenir un degré alcoolique de 10,5% vol, les vendanges sont très précoces (en légère sous-maturité). Claude Hilt sélectionne des cépages qui se prêtent bien à cette vendange précoce.

PRODUCTION ANNUELLE : en raison de sa spécificité de production (vendanges précoces) le volume produit se décide au mois d'août, faisant ainsi de ce produit un vin dont les quantités sont limitées.

DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur rose tutu pâle et brillante.

NEZ : Aromatique intense, arômes de fruits exotiques, pêche et groseille.

BOUCHE : Gourmande, ronde, rafraichissante et bien équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8°C et 12°C

CONSOMMATION : toujours frappé, allongé ou non de glaçons, c'est la boisson par excellence des apéritifs détendus et des repas improvisés.

Ter-Vinum

Indication Géographique Protégée Méditerranée Rosé
La Folie Safranier
10°5



TERROIR

SOIL: sandy soil, mixed with siliceous pebbles

GRAPES: Caladoc, Syrah...

AVERAGE AGE OF THE WINES: 20 years

GROWING METHOD : sustainable

WINE-MAKING PROCESS: Claude Hilt, wine-grower turned discoverer, has made this wine as if it comes from his own vines. As a result, the freshly harvested grapes undergo direct pressing, the juices obtained are cooled in order to be decanted, and the clear juice is separated from the cloudy parts (settling). The must is then fermented at a controlled temperature. After alcoholic fermentation, the wine is racked and light sulphite (maximum amount of sulphite : 100 mg/L). Only one filtration is carried out upon bottling. To obtain an alcoholic volume of 10.5%, harvesting is carried out very early (slightly under-ripeness). Claude Hilt has selected grape varieties that lend themselves well to this early harvest.

ANNUAL PRODUCTION : due to the specificity of its production (early harvest) the volume produced is decided in August, thus making this product a wine of limited quantities.

TASTING

APPEARANCE: Pale and shiny tutu-pink color.

NOSE: Intensely aromatic, with aromas of exotic fruits, peach and redcurrant.

MOUTH: Gourmet, round, refreshing and well balanced.

SERVING TEMPERATURE: Between 8° and 12°

CONSUMPTION: Always chilled, with or without ice cubes.

This Rosé is perfect for aperitif and casual dining.